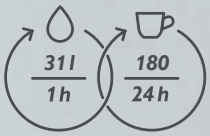


MELITTA® CAFINA® XT4

Willkommen in der Profiklasse!

Melitta® PROFESSIONAL

Traditionell zukunfts-weisend

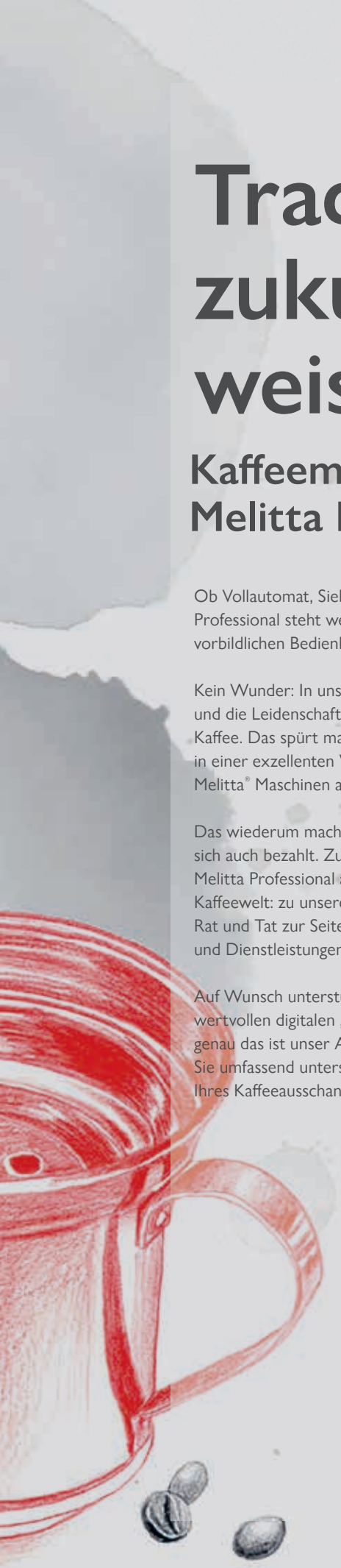
Kaffeemaschinen von Melitta Professional

Ob Vollautomat, Siebträger oder Filterkaffeemaschine: Melitta Professional steht weltweit für wegweisende Technologien, für vorbildlichen Bedienkomfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit.

Kein Wunder: In unseren Maschinen stecken das Know-how und die Leidenschaft einer über 100-jährigen Liebe zum Kaffee. Das spürt man. Das schmeckt man. Und das zeigt sich in einer exzellenten Verarbeitung. Aus gutem Grund gelten Melitta® Maschinen als extrem zuverlässig.

Das wiederum macht nicht nur jeden Tag Freude, es macht sich auch bezahlt. Zu guter Letzt ist jede Kaffeemaschine von Melitta Professional auch Ihr Schlüssel zu einer ganzen Kaffeewelt: zu unserem werkseigenen Service, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht. Und vielfältigen weiteren Service- und Dienstleistungen.

Auf Wunsch unterstützen wir Sie zum Beispiel gerne auch mit wertvollen digitalen „Insights“, die Sie voranbringen. Denn genau das ist unser Anspruch: Ihnen ein Partner zu sein, der Sie umfassend unterstützt – bei der erfolgreichen Entwicklung Ihres Kaffeeausschanks. Nehmen Sie uns beim Wort.



1908 erfand unsere Unternehmensgründerin Melitta Bentz mithilfe einer Blechdose und eines Stücks Löschpapier den ersten Kaffeefilter. Damit legte sie den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der heutigen Hightech-Kaffeemaschinen von Melitta. Tradition verpflichtet!

Melitta® Cafina® XT4

04 *Wir sind Ihr Partner*
06 *Getränkequalität*
08 *Hygiene & Vielfalt*
10 *Vorteile kompakt*
12 *Zubehör & Optionen*
14 *Mehr als Maschine*
16 *Die XT4 im Überblick*

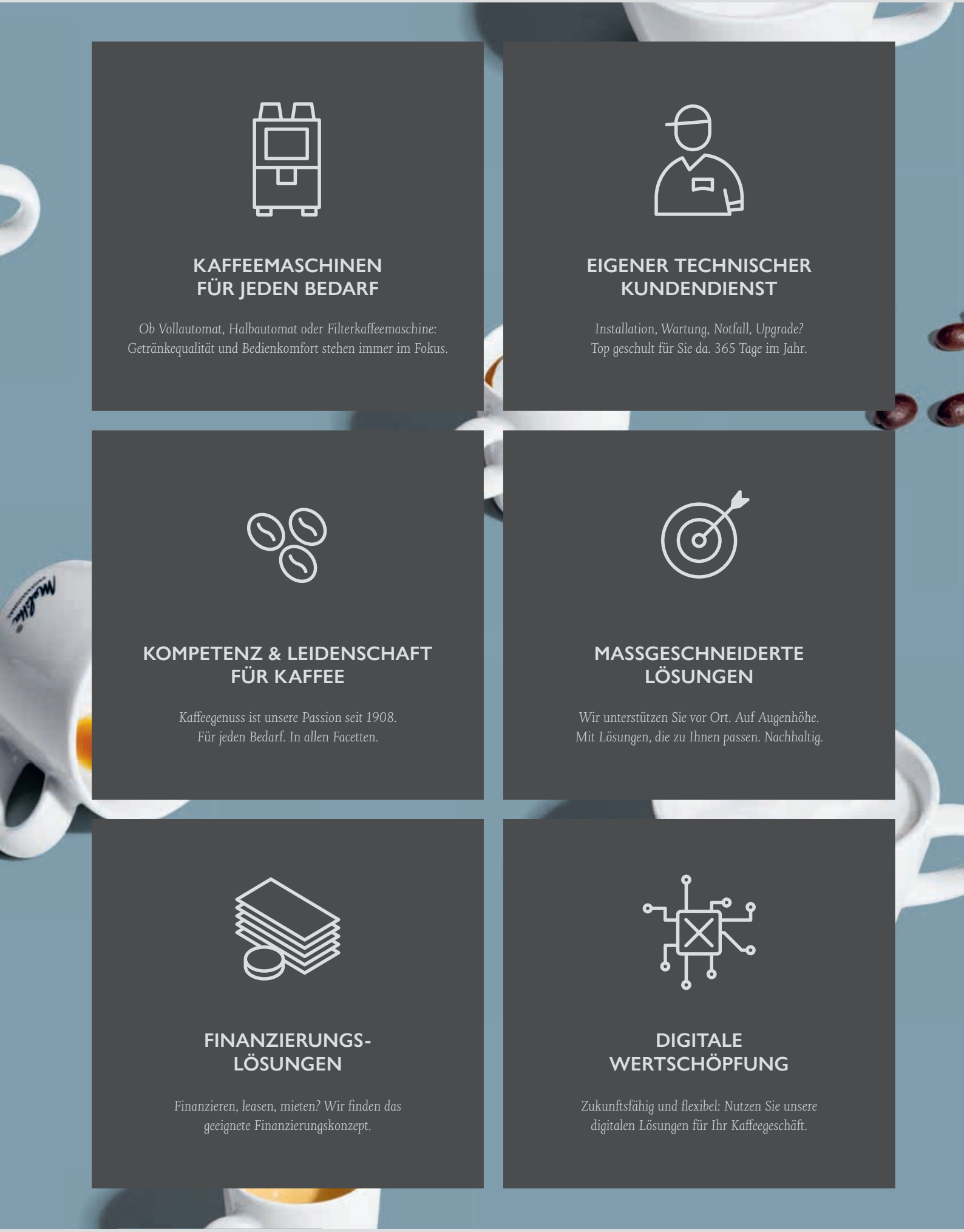
Melitta Professional – Systempartner für Ihren Erfolg

Kaffeemaschinen und Vollautomaten von Melitta Professional sind das Ergebnis intensiver Beschäftigung mit den Anforderungen unserer Kunden. Stehen im „Café Pause“ im Herzen der Altstadt klar Aromenvielfalt und Baristaflair im Vordergrund, zählen im Bereich Convenience oder Fast Food stärker die effiziente Zubereitung bei gleichbleibend hoher Qualität – Tasse für Tasse.

Ganz gleich, wo Sie Ihre Prioritäten setzen – auf bestimmte Charaktereigenschaften können Sie sich bei jedem Gerät verlassen, das unseren Namen trägt: Langlebigkeit durch hochwertige Materialien und sorgfältige Verarbeitung, einfache Bedienung und natürlich die optimale Aromenextraktion, die Ihren Gästen dieses gewisse Lächeln ins Gesicht zaubert. Dafür arbeiten unsere Ingenieure, Röster und Baristas Hand in Hand.

Doch zu einem erfolgreichen Kaffeegeschäft gehört noch ein wenig mehr. Als Systemanbieter stellen wir Ihnen deshalb ganzheitliche Lösungen von der Bohne bis zur Tasse zur Verfügung. Mit dem großen Vorteil, dass alle Komponenten perfekt zusammenpassen und optimal auf Ihre individuellen Ansprüche abgestimmt sind.

Das Ergebnis ist immer eine Lösung, die Ihnen und Ihren Gästen Tag für Tag Freude macht. Und die Ihr Kaffeegeschäft nachhaltig voranbringt.



KAFFEEMASCHINEN FÜR JEDEN BEDARF

Ob Vollautomat, Halbautomat oder Filterkaffeemaschine: Getränkequalität und Bedienkomfort stehen immer im Fokus.

EIGENER TECHNISCHER KUNDENDIENST

Installation, Wartung, Notfall, Upgrade? Top geschult für Sie da. 365 Tage im Jahr.

KOMPETENZ & LEIDENSCHAFT FÜR KAFFEE

Kaffeegenuss ist unsere Passion seit 1908. Für jeden Bedarf. In allen Facetten.

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Wir unterstützen Sie vor Ort. Auf Augenhöhe. Mit Lösungen, die zu Ihnen passen. Nachhaltig.

FINANZIERUNGS-LÖSUNGEN

Finanzieren, leasen, mieten? Wir finden das geeignete Finanzierungskonzept.

DIGITALE WERTSCHÖPFUNG

Zukunftsfähig und flexibel: Nutzen Sie unsere digitalen Lösungen für Ihr Kaffeegeschäft.

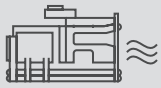
Wegbereiter für das bestmögliche Kaffee-Ergebnis in der Tasse: hoch entwickelte Komponenten, wie das Mikrofeinsieb oder die Mahlscheiben aus Werkzeugstahl.

Qualität ohne Kompro-misse

Die XT4 kann Top-Qualität wie die „Großen“, ist aber ausgelegt für kleinere Mengenanforderungen – Ihr perfekter Einstieg in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung.

Mahlwerk aus Werkzeugstahl

Die Basis für den bestmöglichen Geschmack bereitet der Mahlvorgang. Auch hier spielt die XT4 in der Profi-Liga: ihre Mühle mit 75-mm-Mahlscheiben aus langlebigem Werkzeugstahl mit durchgängigem, speziell geschliffenem Profil ohne Bohrlöcher mahlt besonders schonend und homogen. Und schafft damit die beste Voraussetzung für eine optimale Extraktion des Mahlguts im anschließenden Brühprozess.



Das Herzstück Ihrer Maschine

MELITTA® BRÜHEINHEIT

Gebaut aus hochwertigem Edelstahl, steht die Brüheinheit für höchste Präzision, Stabilität, lange Lebensdauer und Hygienesicherheit – die Brühgruppe muss nicht zur Reinigung entnommen werden. Die hydraulischen Dichtungsringe arbeiten verschleißarm und ersparen damit manchen Technikereinsatz. Mit einer Preinfusion beim Brühprozess können durch „blooming“ die ungewollten CO^2-Gase aus dem frischen Mahlgut entweichen. Der variabel einstellbare und exakt reproduzierbare Pressdruck des Kolbens (VPS®, Variable Pressure System) sorgt für stets konstante Extraktion, das Mikrofeinsieb für unbeschwerten Genuss auch bei sehr feinen Mahlgraden. Maximale Einwaagen von 20g machen auch XXL-Getränke in nur einem Brühvorgang möglich. Selbstverständlich bei gleichbleibend hoher Qualität und vollem Aroma – für einzigartige Geschmackserlebnisse.

Milchsystem mit Milchpumpe

STABIL AUFSCHÄUMEN UND TEMPERIEREN
Gradmesser für die Qualität Ihrer Kaffeespezialitäten ist neben dem Brühprozess die Verarbeitung von Milch. Das Milchschaumsystem der XT4 verfügt über eine Milchpumpe und hebt sich damit vom herkömmlichen Venturi-Prinzip ab. Dank Milchpumpe lässt sich die Milch stabiler aufschäumen und temperieren. Ein Vorteil, den Ihre Gäste sehen und schmecken werden. Und Sie können sowohl warme als auch kalte Frischmilch ausgeben.

Clean in Place: einfach, sicher, sauber

MELITTA® CLEAN IN PLACE (CIP®)
Wenn Sie Ihren Kunden immer höchste Qualität und besten Geschmack ausschenken möchten, ist eine tägliche Reinigung Ihrer Maschine unumgänglich. Mit Melitta® CIP® sparen Sie dabei wertvolle Zeit, denn die vollautomatische Reinigung des Brüh- und Milchsystems erfolgt im geschlossenen System, ohne manuellen Ausbau von Brühgruppe und Auslauf. Alles, was Sie dafür benötigen, ist ein Reinigungsmittel in Tablettenform. Durch die HACCP Compliance Verification (HCV-Zertifizierung) und das tagesaktuelle Reinigungsprotokoll erfüllen Sie ohne Aufwand alle Anforderungen und sind auf der sicheren Seite, wenn es um behördliche Vorgaben geht. Eine saubere Sache!

HCV
HACCP
Compliance
Verification

Mehr Vielfalt

Mit der XT4 sind Sie flexibel und können Ihr Angebot an Kaffee-, Kakao- oder Teespezialitäten nach Wunsch erweitern. Ein oder zwei Mahlwerke und Bohnenbehälter stehen zur Verfügung. Ein Frischmilch-Anschluss, ein oder zwei Instantlösungen für Topping oder Kakao. Die Ausgabe von Heißwasser für Teegenießer, optional ein separater Heißwasserauslauf und eine Dampflanze zum manuellen Milch aufschäumen.

Mit der Option Bypass erweitern Sie Ihre Getränkevielfallt um verlängerte oder gekühlte Kaffees auf Knopfdruck. Die genauen Mengen werden dabei im Produkt-Rezept hinterlegt. Für einen echten Americano - erst läuft der Espresso, dann folgt sichtbar Heißwasser - oder für einen Cooled Coffee. Ob heiß oder kalt: Die Bypass-Zugabe erfolgt dabei automatisch auf den gebrühten Kaffee, exakt dosiert nach der programmierten Rezeptur des gewünschten Getränks.

Auch beim Bedienmodus der XT4 sind Sie flexibel. Sie entscheiden, ob Sie die Getränkeausgabe Ihren Servicekräften vorbehalten oder ob Sie auf Selbstbedienung Ihrer Gäste setzen und die XT4 mit eingegrenzten Optionen im SB-Modus betreiben.

Die XT4 –

Darum werden Sie die XT4 besonders schätzen

Elegant und robust

PROFITIEREN SIE VOM XT-DESIGN UND VOM HOCHWERTIGEN MATERIAL.
Mit dem schlanken, eleganten Design, dem Gehäuse aus veredeltem Aluminium sowie dem ergonomisch angewinkelten Touchscreen-Display macht die Melitta® Cafina® XT4 überall eine Top-Figur. Ein echter Hingucker, der Ihr Kaffeeangebot auch auf engem Raum verlockend in Szene setzt. Das individuell einstellbare LED-Lichtkonzept und das robuste Display aus geschliffenem Glas unterstreichen den edlen Auftritt. Genießen Sie diesen Anblick viele Jahre lang: Denn durch die sorgfältige Verarbeitung hochwertigster Materialien steht die XT4 für Zuverlässigkeit, Robustheit und Langlebigkeit.

Beste Qualität

WILLKOMMEN IN DER PROFIKLASSE!
Mit der XT4 gelingt Barista-Qualität im Handumdrehen. Ganz einfach und zuverlässig erzielen Sie Ihr Wunsch-Ergebnis, Tasse für Tasse, Glas für Glas, Becher für Becher. Dafür sorgen das homogene Mahlergebnis der Melitta® Mühlen und die langlebige Melitta® Brüheinheit aus Edelstahl mit weiteren Besonderheiten wie Microfeinsieb und Variable Pressure System (VPS®). Auch in Sachen Quantität hat die XT4 stattliches zu bieten: Dank einer Einwaage-Kapazität von bis zu 20 Gramm benötigt unser Einstiegsmodell auch für Getränke in XXL-Größe und für Doppelbezüge nur einen Brühvorgang und damit weniger Wartezeit.

Mehr Auswahl

Ein oder zwei Bohnen, eine Frischmilchsorte, ein oder zwei Instant-Sorten für Topping und Kakao, die integrierte Milchpumpe und die Option Bypass sorgen für Genussvielfalt in Barista-Qualität.

Weniger Aufwand

Die vollautomatische Reinigung garantiert nicht nur Hygienesicherheit, sie spart auch wertvolle Zeit. Ein Ausbau der Brühgruppe und des Auslaufs ist nicht notwendig. Dank Reinigungstablette müssen Sie keinen Flüssigreiniger dosieren.

Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt möglich.

So individuell wie Ihr Business

● Standardausstattung
○ optional

Heißwasserausgabe	●
Separater Heißwasserauslauf	○
Dampflanze	○
Standard-Milchsystem	○
Kakao / Instant / Milchpulver 2 × 800 g	○
Containerabwurf	○
Abschließbare Bohnenbehälter	○
Festwasseranschluss	●
Betrieb über externen Kanister	○
Edelstahl-Brühgruppe	●
Variable Pressure System, VPS®	●
Clean in Place, CIP®	●
HCV - HACCP Compliance Verification	●
7-Zoll-Touchdisplay	●
Mikrofeinsieb	●
Handeinwurf Mahlkaffee	●
Variables Farblicht am Auslauf	●
Option Bypass	○
Telemetriefähig	●

Das Wesentliche aus der XT-Reihe – plus viele Extras

MELITTA® CAFINA® XT MC18

Milchkühlschrank (5 l)

180 × 580 × 580 mm (B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CW30

Tassenwärmer (80–120 Tassen)

300 × 620 × 580 mm (B × H × T)

Die Melitta® Cafina® XT4 ist Ihr perfekter Einstieg in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung. Die Melitta® Brüheinheit liefert gleichbleibend hohe Qualität. Ein oder zwei Mahlwerke, Instant-Optionen und diverse Anbau-Module sorgen für Flexibilität und Vielfalt. Da kein Business wie das andere ist, können Sie Ihre XT4 ganz individuell an Ihre Ansprüche anpassen.
Nutzen Sie alle Möglichkeiten und machen Sie die XT4 zu Ihrer persönlichen XT4.

Konfigurieren Sie Ihre XT4 ganz nach Ihren Wünschen. Hier geht es weiter zur Website.

MELITTA® CAFINA® MC30

Milchkühlschrank (11 l)

300 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® MC 5 L

Milchkühlschrank (5 l)

210 × 340 × 435 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® MC-CW30

Milchkühlschrank / Tassenwärmer
(40–80 Tassen / 4 l)

300 × 620 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CA

Münzprüfer

180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CC

Münzwechsler

180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

MELITTA® CAFINA® XT CR

Bargeldloses Zahlungssystem

180 × 580 × 580 mm
(B × H × T)

Passende Lösungen für Ihr Business

Digital vernetzt für Ihren Erfolg

Sie betreiben ein kleines Café oder eine Bäckerei? Sie sind F&B-Manager in einer Hotel- oder Restaurantkette? Sie möchten Ihre Kaffeemaschinen und Ihr Kaffeegeschäft im Blick behalten? Unabhängig von der Größe Ihres Unternehmens bietet Ihnen Melitta® INSIGHTS dafür verschiedene hilfreiche webbasierte Services, die Sie bequem am PC oder auf Ihrem Tablet nutzen können – für mehr Einblick, mehr Performance, mehr Umsatz. Erschließen Sie neue Geschäftsfelder, optimieren Sie Sortimente, reduzieren Sie Kosten und profitieren Sie so vom vollen Potenzial Ihrer Melitta Kaffeemaschinen. Kurz: Programmieren Sie jetzt Ihr Kaffeegeschäft auf Zukunft!

Ob für Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung oder Büro, Raststätte oder Bäckerei: Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Digitalisierung. Unsere Lösungen entsprechen höchsten Standards und werden stetig weiterentwickelt. Wir unterstützen Sie langfristig dabei, Ihr ganzes Potential auszuschöpfen.

Leidenschaft & Kompetenz für Kaffee

Von der Auswahl der Kaffeebohnen über die sorgfältige Verarbeitung bis hin zu den Maschinen, die das Beste aus jeder Bohne extrahieren – die Leidenschaft für Kaffee in all seiner Vielfalt ist die Grundlage unserer Arbeit. Mit unserer ganzen Erfahrung von über 100 Jahren setzen wir uns täglich dafür ein, Ihnen die perfekte Kaffeelösung in herausragender Qualität zu bieten.

Unser Versprechen: Top-Service

Setzen Sie auf kompetente Unterstützung nach Maß durch unsere bestens geschulten und motivierten Mitarbeiter. Mit unserem exzellenten Service begleiten wir Sie über das gesamte Produktleben. Für maximale Verfügbarkeit, gleichbleibend hohe Getränkequalität und eine lange Lebensdauer Ihrer Maschine!

MELITTA® CAFINA® XT4 IM ÜBERBLICK:

STUNDENLEISTUNG IN TASSEN nach DIN 18873-2*

Café Crème / 2 Café Crème	120 / 170
Espresso / 2 Espressi	160 / 276
Cappuccino / 2 Cappuccini	156 / 266
Latte Macchiato / 2 Latte Macchiato	115 / 166
Kakaogetränke	176
Dampf- / Heißwasser	31 l
Tagesleistung*	**180**

* Die Stunden- und Tagesleistungen wurden in Abhängigkeit von Maschinenausstattung, Wasseranschluss, Gefäßgröße und Qualitätseinstellungen ermittelt und dienen zu Ihrer Orientierung.

TECHNISCHE DATEN

Anschlusswerte:
230 V/max. 2,6 kW

Abmessungen (B x T x H):
300 x 580 x 715 mm

7-ZOLL-TOUCH-DISPLAY	**CLEAN IN PLACE (CIP®)**	**EDELSTAHL-BRÜHGRUPPE**
HYGIENESICHERHEIT HCV-ZERTIFIZIERT	**ANSCHLUSS AN MELITTA® INSIGHTS**	**LEISTUNGSSTARKES INSTANTMODUL**
VARIABLES FARBLICHT AM AUSLAUF	**MIKRO-FEINSIEB**	**STANDARD-MILCHSYSTEM**
SCHLANKES XT-DESIGN	**VARIABLE PRESSURE SYSTEM (VPS®)**	**KELLNER-/SB-MODUS**
UMFANGREICHES ZUBEHÖR	**VERSCHIEDENE ABRECHNUNGSSYSTEME**	**ABNEHMBARE BOHNENBEHÄLTER**

® Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe. 01/2022

Melitta® PROFESSIONAL

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstraße 60 • D-32429 Minden
Telefon: 05 71/50 49-0 • Fax: 05 71/50 49-233 • E-Mail: professional@melitta.de • www.melitta-professional.de